

Aperitif-Empfehlungen

HUGO Cremant / Holunder / Soda / Limette / Minze 7,⁵⁰

*

GLAS CREMANT 0,1l wahlweise mit Eis 5,⁹⁰

*

CREMANT D'ALSACE 0,1l mit Aperol / Peche Mignon auf Eis 6,⁹⁰

*

APEROL SPRITZ 0,4l ^{1) 10)} Cremant / Soda / Orange 7,⁵⁰

*

LILLET WILD BERRY 0,4l Schweppes Russian Wild Berry 7,⁵⁰

PEACH SPRITZ 0,4l Lillet blanc / Schweppes White Peach / Cremant / Pfirsichwürfel 7,⁵⁰

*

„Pink Gin Tonic“ 0,4l Brockmans Gin 6cl / Russian Wild Berry / Roten Beeren 9,⁹⁰ €

Gib deinem Leben einen Gin !

Vorspeisen

Herzhafte Kartoffelsuppe mit Kracherle 5,⁹⁰

mit Saiten ^{2) 4)} 6,⁹⁰

*

Hausgemachte Tomatencremesuppe 5,⁹⁰

*

Markklößchensuppe 5,⁹⁰

*

Französische Zwiebelsuppe gratiniert mit Croutons 5,⁹⁰

*

Ein Dutzend Schnecken mit hausgemachter Kräuterbutter 9,⁹⁰

*

Geräuchertes Forellenfilet aus dem Wacholderrauch 10,⁹⁰

mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast

*

Krabben ^{2) 4)} an einer Cocktailcreme und Toast 12,⁹⁰

*

Hausgebeiztes Lachsfilet mit Sahnemeerrettich und Toast 14,⁹⁰

Salate

Kleiner gemischter Salat mit Joghurtdressing oder Vinaigrette 5,⁹⁰

Hausgemachter Kartoffelsalat 6,⁹⁰

Großer gemischter Salatteller „Ei“ 12,⁹⁰
mit verschiedenen Blatt-und Rohkostsalaten, Tomaten, Gurken und Ei
*

Verrückter Salat 19,⁹⁰
mit verschiedenen Blatt-und Rohkostsalaten, Tomaten, Gurken , gegrilltem Hähnchen
Lachs, Garnelenspieß und Obst dekoriert
*

Salat Hähnchen 17,⁹⁰
mit verschiedenen Blatt-und Rohkostsalaten, Tomaten, Gurken & Streifen vom Hähnchenbrustfilet
*

Salat Lachs 19,⁹⁰
mit verschiedenen Blatt-und Rohkostsalaten, Tomaten, Gurken & gegrillten Lachstranchen
*

Italienischer Salatteller „Schinken & Käse“ ^{2) 4) 5) 6)} 15,⁹⁰
mit verschiedenen Blatt-und Rohkostsalaten, Tomaten, Gurken und Ei und Schinken & Käsestreifen
*

Griechischer Hirtenteller 15,⁹⁰
mit verschiedenen Blatt-und Rohkostsalaten, Tomaten, Gurken , Peperoni
und Schafskäse Würfeln
*

Salat „Schafskäse“ 17,⁹⁰
mit verschiedenen Blatt-und Rohkostsalaten, Tomaten, Gurken , Peperoni
und gratiniertem Schafskäse & Speck
*

Salat „Thunfisch“ 15,⁹⁰
mit verschiedenen Blatt-und Rohkostsalaten, Tomaten, Gurken, Peperoni, Thunfisch
*

Salatteller „Shrimps“ ^{2) 4)} 17,⁹⁰
mit verschiedenen Blatt-und Rohkostsalaten, Tomaten, Gurken und Eismeer-Shrimps

Dressing: Joghurt oder Vinaigrette

Alle großen Salatteller servieren wir Ihnen mit einem Körbchen frischem Brot

Extra Brotkörbchen +2€

Dressing: Joghurt oder Vinaigrette

1) mit Farbstoff (auch natürliche Farbstoffe wie z.B. Beta Carotin, Riboflovin)

2) mit Konservierungsstoff / 3) mit Süßungsmittel 4) mit Phosphat / 5) Antioxidationsmittel /

6) mit Geschmackverstärker 7) geschwärzt (bei E 579,585) / 8) Enthält eine Phenylalanin Quelle (bei Aspartam E 951

9) Coffeinhaltig / 10) Chininhaltig

Vom Schwein

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken -mager- mit Beilagen 19,⁹⁰
- mit hausgemachtem Kartoffelsalat 18,⁹⁰

*

Sahneschnitzel mit Beilagen 17,⁹⁰

*

Jägerrahmschnitzel mit frischen Champignons mit Beilagen 19,⁹⁰

*

Zigeunerschnitzel **-scharf-** mit Paprikastreifen mit Beilagen 19,⁹⁰

**

Schwabenpfännle

3 Schweinemedallions in feiner Speckrahmsauce ^{2) 4)} und Rahmspätzle 26,⁹⁰

**

Vom Kalb

Cordon Bleu ^{2) 4) 5) 6)} mit Beilagen 26,⁹⁰

*

Wiener Schnitzel mit Beilagen 24,⁹⁰

- mit hausgemachtem Kartoffelsalat 23,⁹⁰

*

Saftiges Kalbsrückensteak mit Rahm-Champignons und Spätzle 34,⁵⁰

*

Kalbsrückensteak „Isabella“ mit Schinkenstreifen ^{2) 4) 5) 6)}, 35,⁹⁰
frischen Champignons an Rahmsauce und Beilagen

Ratatouillegemüse mit

...gegrilltem Lachsfilet und Salzkartoffeln 27,⁹⁰

*

...gegrilltem Pfeffersteak und Bratkartoffeln 27,⁹⁰

*

....Scampispießen und Reis 21,⁹⁰

Vom Rind

Rinderfilet mit grüner Pfefferrahmsauce dazu Beilagen Ihrer Wahl 35,⁹⁰

Es wird aus der inneren Lendenmuskulatur geschnitten und ist besonders zart und saftig.

*

Der Klassiker – Unser Zwiebelrostbraten mit Beilagen 26,⁹⁰

*

Rindersteak „Café de Paris“ mit Beilagen 31,⁹⁰

*

Rindersteak mit eigener Kräuterbutter mit Beilagen 26,⁹⁰

*

Rindersteak „Madagaskar“ in Pfeffersauce mit Beilagen 29,⁹⁰

*

Gegrilltes Pfeffersteak auf Ratatouille-Gemüse mit Bratkartoffeln 27,⁹⁰

**

Wir verwenden für unsere Rindersteaks Roastbeef.

Es liegt zwischen Hochrippe und Hüfte und ist deshalb äußerst saftig und zart.

**

Rinderfetzen aus der Pfanne mit frischen Pilzen und Rösti 23,⁹⁰

Beilagen wahlweise:

Pommes Frites, Kroketten, Eierspätzle, Bratkartoffeln

Soßen extra:

Rahmsoße 2,⁵⁰ / Jägerrahm-/ Rostbraten-/Pfefferrahmsoße: 3,⁵⁰ / Café de Paris: 4,⁵⁰

Weinempfehlungen

Foxcon

Bodegas San Martin de Unx

Garnacha / Tempranillo

Spanien

Vollmundig / kräftiges Rotwein-Cuvée

Glas 0,2 l 7,⁹⁰ / Flasche 0,75 l 25,⁰⁰

*

Le Volte dell'Ornellaia

Bolgheri, Toscana

Angenehme Frucht, elegante Struktur

Flasche 0,75l 49,⁰⁰

Fisch

Norwegisches Lachsfilet mit Dillrahmsauce 27,⁹⁰
und grünen Nudeln

*

Gegrilltes Zanderfilet „Badischer Art“ mit Rieslingsoße 25,⁹⁰
und frischen Champignons, an Blattspinat und grünen Nudeln

*

Scampi im Pfännchen mit Tomatenragout -scharf- dazu Reis 21,⁹⁰

**

Forellen aus dem Eyachtal

Gebackene Forelle mit Mandeln und Butterkartoffeln 25,⁹⁰

*

Forelle „Müllerin Art“ mit Butterkartoffeln 24,⁹⁰

(Unsere Forellen sind grätenfrei)

**

Weinempfehlungen

Weingut Kiefer

Grauer Burgunder, Kabinett

Baden, Tuniberg

Glas 0,2 l 7,⁹⁰ / Flasche 0,75 l 25,⁰⁰

*

Lugana

Cà dei Frati

Lombardei, Italien

blumiges Bouquet, fruchtig im Abgang

Flasche 0,75l 38,⁰⁰

Herzhaft

Würzig angemachter Schwartenmagen mit Zwiebelringen & Bratkartoffeln 13,⁹⁰

*

Käsespätzle mit kleinem Salatteller 13,⁹⁰

*

Gegrillter Fleischkäse (Leberkäse) ^{2) 4)} auf Zwiebelsauce mit Spiegelei, Pommes & Salat 14,⁹⁰

*

Linsen mit Spätzle und Saiten ^{2) 4)} 14,⁹⁰

Saure Kutteln mit Bratkartoffeln 14,⁹⁰

*

2 Schwäbische Maultaschen ^{2) 4)} mit geschmelzten Zwiebeln 14,⁹⁰
und eigenem Kartoffelsalat

+ 1 zusätzliche Maultasche 2,⁰⁰

*

Herzhafter Wurstsalat ^{2) 4) 6)} mit Brot 10,⁹⁰

mit Käsestreifen und Brot 12,⁹⁰

Pasta

Spinat Tagliatelle mit Zucchini- und Tomatensauce 13,⁹⁰
im Pfännchen und Mozzarella gratiniert

*

Spaghetti mit Hackfleischsauce und Parmesankäse 12,⁹⁰

*

Rigatoni mit Hackfleisch-Sahnesauce, mit Käse überbacken 13,⁹⁰

*

Spaghetti mit gegrillten Lachsstreifen in Sahne-Basilikumsauce 22,⁹⁰
und Knoblauch verfeinert

Dessert

Heiße Liebe – Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahnehaube 7,⁹⁰
*

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahnehaube 7,⁹⁰
*

Coupe Dänemark – Vanilleeis mit Schokosauce und Sahnehaube 7,⁹⁰
*

Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Sahnehaube 6,⁹⁰
Gemischtes Eis ohne Sahne 5,⁹⁰

Schokoküchlein mit flüssigem Kern 9,⁹⁰
Lauwarm serviert mit 1 Kugel Kokoseis und Früchten

Panna Cotta mit Beeren und frischer Minze 8,⁵⁰
italienisch „gekochte Sahne“ ist ein norditalienisches Dessert aus Sahne, Zucker und Gelatine.

Crème Brûlée 8,⁵⁰
französisch „gebrannte Creme“ ist eine Süßspeise aus Eigelb, Sahne und Zucker.
Sie wird mit Vanille, Zimt, Orangeschale, Zitronenschale, Ingwer oder Mandelmilch aromatisiert.

„Dessertteller“ 16,⁹⁰
- *Der perfekte Abschluss in der Tischmitte* -
süße Kombination mit weißer und brauner Mousse,
Schokoküchlein mit lauwarmem Kern, Vanilleeis und Früchten garniert

Digestif

Vom Bodensee

Edelobstbrände aus dem Hause der Feinbrennerei Prinz

Heidelbeere/Holunder/Zirbe

2cl 5,⁹⁰

oder im Holzfass gereifte...

Alte Marille

Alte Kirsche

Alter Bodenseeapfel

Alte Haus Zwetschge

Alte Haselnuss

Alte Waldhimbeere

2cl 5,⁹⁰